Anno XXVII - Fasc. 621 Roma, 1° Ottobre 1931 - IX (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Telefono 21-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

Le iniziative dell'Ist. Naz. delle Assicurazioni

per la tutela della salute dei suoi assicurati:

1°) Riduzione del 50 % (cinquanta per cento) su le Tariffe di cura nei RR. Stabilimenti Termali di Acqui;

2°) Applicazione della riduzione A, pari a circa il 30 % (trenta per cento) su le Tariffe normali di cure presso le RR. Terme di Salsomaggiore e del 20 % (venti per cento) su quelle degli Alberghi statali Porro e Valentini della medesima stazione di cura;

3°) Riduzione del 50 % (cinquanta per cento) su le Tariffe dello Stabilimento Termale in Chianciano, e del 20 % (venti per cento) su i prezzi degli Alberghi Savoia, Palace Hotel, Terme Acqua Santa e Macerina del medesimo luogo;

4°) Riduzione del 50 % (cinquanta pr cento su i prezzi delle cure alle Acque Albule di Tivoli;

5°) Riduzione del 25 % (venticinque per cento) su l'importo delle cure nelle Terme di Agnano di Napoli e del 50 % (cinquanta per cento) sul diritto di ammissione alle medesime;

6°) Riduzione del 30 % (trenta per cento) su le Tariffe delle cure odontoiatriche praticate da medici dentisti scelti dall'assicurato nell'elenco fornito dal Sindacato Nazionale Medico Fascista;

7°) Riduzione del 30 % (trenta per cento) su le Tariffe in vigore nelle case di cura « Policlinico », « Villa Verde » e « Villa Rosa » di Bologna, sia per le rette, che per le competenze professionali e per le applicazioni di terapia fisica, raggi X e Radium;

8°) Riduzione del 20 % (venti per cento) sui prezzi stabiliti per i meno abbienti a favore degli assicurati con Polizze Popolari che si recheranno per la cura e la protesi dentaria presso l'Ambulatorio della R. Clinica Odontoiatrica della R. Università di Roma;

9°) Riduzioni del 20 % (venti per cento) per la 1ª e 2a classe e del 10 % (dieci per cento) per la 3ª classe a favore degli assicurati che faranno ricorso all'Ospedale « Benito Mussolini » in Bologna per cure chirurgiche, ortopediche ed oculistiche, oppure per applicazioni, sia ambulatorio che in degenza, di terapia fisica, Raggi X e Radium.

Tale riduzione sarà applicata sia alle rette che agli onorari medici.

Sono escluse dalle riduzioni solo la spesa per il riscaldamento e quella per i bagni di pulizia.

10°) Concessione di visita medica periodica gratuita ogni due anni agli assicurati per somme superiori a L. 20.000 e con facoltà all'assicurato di scegliere all'uopo un medico di sua fiducia. Il medico visitatore è tenuto al segreto professionale anche verso l'Istituto.

11°) Agli assicurati per somme non inferiori a L. 50.000 la Direzione Generale dell'Istituto concede gratuitamente ogni due anni presso il proprio Laboratorio Centrale in Roma (Via S. Basilio):

a) un esame completo chimico e microscopico delle urine,
b) un esame del sangue per la ricerca della glicemia,
c) un esame del sangue per la ricerca della azotemia.

ESPOSIZIONE COLONIALE INTERNAZ. DI PARIGI

Riduzioni sulle Ferrovie Francesi per gli stranieri

I possessori di bons à lots *dell'Esposizione Coloniale possono beneficiare di due viaggi per ogni buono di una riduzione del 30 o del 35 % a seconda della distanza dalla frontiera a Parigi e viceversa, con validità per 10 o 15 giorni.*

I possessori di cartes de legittimation *emesse dal Commissariato Generale dell'Esposizione possono pure avere un biglietto di andata e ritorno a prezzo ridotto dalla frontiera o Parigi.*

Per schiarimenti dirigersi o scrivere agli Uffici delle Ferrovie Francesi all'estero (Roma, Via Tritone, presso Piazza Barberini).

ANNO XXVII • Roma, 1° Ottobre 1931 - IX FASCICOLO 621

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

L'agricoltura nel Canavese

L'agricoltura italiana, com'è noto, presenta, nelle diverse regioni, una grande varietà, sia nei sistemi di conduzione dei fondi, sia nel regime colturale, sia infine per ciò che riguarda l'ampiezza delle unità aziendali. Sotto quest'ultimo aspetto sarebbe senza dubbio molto interessante aver una precisa documentazione statistica, perchè uno tra i problemi più importanti odierni versa per l'appunto intorno al latifondo, alla grande azienda, all'azienda piccola e frantumata, e gli studiosi di tale problema si preoccupano di stabilire un tipo di conduzione che, insieme al maggior rendimento possibile, meglio risponda alle esigenze della tecnica moderna e ai bisogni sociali delle popolazioni terriere. Ma finora dati statistici precisi su questo soggetto, riflettenti tutte le terre italiane, non ne abbiamo; e bisogna attendere che vengano resi di pubblica ragione i risultati del censimento agricolo eseguito, come si ricorderà, nel 1929 sotto gli auspici dell'Istituto Internazionale di agricoltura.

Intanto però è possibile passare in rassegna piccole zone, sulla scorta di indagini statistiche eseguite da privati, e in parte desunte dai libri catastali.

Mi limito per ora alla zona canavesana, e più precisamente al territorio del circondario di Ivrea compreso (grosso modo) tra la provincia di Aosta a nord, la provincia di Vercelli e il Circondario di Biella ad est, la provincia di Torino a sud, le alpi ad ovest. Questa zona apparteneva prima alla provincia di Torino, ora è chiusa nei limiti della nuova provincia di Aosta. Nei confini così delimitati il circondario di Ivrea ha un'estensione di ettari 141.341; il numero dei proprietari fondiari ammonta all'incirca a 105.000. Per il mio assunto queste cifre hanno una grande importanza. Un semplice calcolo mi permette di affermare che la media estensione delle unità colturali (si potrebbe dire delle proprietà, perchè, in generale, gli agricoltori sono proprietari dei fondi che coltivano) non raggiunge un ettaro e mezzi, si aggira cioè intorno alle quattro *giornate* di terreno.

Più di una volta mi è capitato di leggere frasi come le seguenti intorno all'agricoltura canavesana: «*la proprietà fondiaria è molto frazionata, per cui* (?) *predomina il sistema di coltivazione patriarcale dei nonni; il contadino non capisce ancora l'utilità e la necessità di introdurre i sistemi razionali predicati dalle solerti cattedre ambulanti; il contadino è cocciuto* (amen); *ascolta la conferenza del professore di agraria* (evidentemente gli accusatori credono che bastino i bei sermoni a fare i buoni agricoltori), *ma non sposta d'un pollice* (sic) *il suo empirismo, e la sua resistenza passiva a qualsiasi iniziativa di tecnici ferventi, o di coltivatori saggi e lungimiranti; speriamo in un'evoluzone di questa arretrata mentalità contadinesca*».

Sono parole e frasi di maniera, che ogni compilatore di guide, di almanacchi, si crede in dovere di ripetere, come quegli organetti vecchi che suonano sempre il medesimo fastidioso ritornello. Si fa presto a dire che «il contadino è cocciuto», che lavora la terra coi sistemi degli avi, che non vuol saperne di introdurre metodi razionali, concimi chimici, e macchine nello sfruttamento del suolo; ma i faciloni ignari di problemi agricoli, che con quattro frasi credono di buttare sui contadini (intanto bisognerebbe che gli armatori della modernità smettessero questo nomignolo medievale e dicessero: agricoltori) ogni responsabilità dovrebbero una buona volta riflettere che la riluttanza degli agricoltori, piccoli proprietari, il più delle volte è spiegata, e anche giustificata, dal fatto che essi non possono trarre dalla loro azienda redditi sufficienti da permettersi il... lusso di comprare macchine. Ma certo, teoricamente, si possono risolvere i problemi più ardui con molta facilità; praticamente però le cose mutano aspetto. Dire che il *contadino* canavesano non vuol introdurre la tecnica moderna nella coltivazione dei fondi solamente perchè è cocciutamente attaccato come una mignatta all'empirismo tradizionale, patriarcale, degli antenati, equivale a dargli una patente di imbecillità. L'agricoltore non è certamente dotto, è ignorante, ignorantone, se si vuole; ma sa fare i conti in casa sua, e meglio di ogni improvvisato apostolo sa dire quando il suo bilancio si chiude in perdita.

L'ampiezza media delle unità colturali nel Canavese, s'è visto, non raggiunge un ettaro e mezzo, s'aggira cioè intorno alle *quattro giornate*. Ora occorre ricordare che, secondo ricerche accurate condotte specialmente in Svizzera e in Danimarca, un'azienda agricola, perchè possa lavorare *economicamente*, cioè con margini di profitto che consentano l'adozione dei sistemi moderni di coltivazione, deve avere una certa estensione; in generale non minore di tre ettari. S'intende che questo limite non è fissato in modo tassativo, di guisa che non si possa assolutamente discendere più in basso, perchè la produttività d'un'azienda dipende anche dal regime colturale. Con questa cifra si vuol indicare che, in via generale, un'azienda dedita alla coltura cerealicola ha bisogno di una estensione discreta per poter applicare macchine e introdurre sistemi razionali di coltura.

La ragione di ciò è facilmente comprensibile. Un'azienda di estensione minore s'aggira molto sovente in un

vero circolo vizioso. L'agricoltore che vi lavora sopra non trae redditi che per pagare le imposte e mantenere sè e la sua famiglia; di conseguenza, non avendo margini di profitto disponibili, non può pensare di acquistar macchine; tanto più poi che, di solito, chi è proprietario d'una minuscola azienda del tipo di quelle diffusissime nel Canavese, anzi in Piemonte, ha a sua disposizione un'esuberanza di braccia, e l'introduzione d'una macchina renderebbe superfluo qualche membro della famiglia, il quale naturalmente dovrebbe uscire di casa e collocarsi a giornata presso altri agricoltori: il che nel Canavese è poco d'uso, e neppure riguardato con simpatia. Bisogna inoltre aggiungere che l'agricoltore, piccolo proprietario canavesano è gelosissimo custode della sua proprietà ereditata come cosa sacra dagli antenati, e perciò ha una paura invincibile dei debiti, tanto che, piuttosto di comprare, puta caso, una macchina a credito, preferirebbe triplicare il suo lavoro consueto, e magari ridurre anche il suo tenore di vita, qualora ciò gli fosse imposto dallo scarso rendimento della sua terra lavorata con metodo antiquato. Dico *metodo antiquato* per usare un termine contrapposto a metodo razionale; ma in realtà non è a dire che il piccolo proprietario canavesano coltivi male la terra; al contrario, sebbene la macchina non sia molto diffusa, i campi vengono lavorati con una cura meticolosa che difficilmente si riscontra in altre regioni o zone, dove i procedimenti tecnici più moderni sono usati su vasta scala. Qui ogni lembo di terra è coltivato, ha la sua vegetazione. Notevole è la varietà delle colture; ciò che dà a questo anfiteatro di natura morenica un aspetto «*idilliaco*», come ebbe a dire il Capo del Governo durante le manovre del 1925. La terra è ricca di *humus;* però non dappertutto è irrigabile. La fertilità naturale del suolo si può dire che trova un ottimo coefficiente nella instancabile laboriosità del popolo.

Posso affermare senza timore di essere smentito che la produzione media del grano in questa zona si aggira intorno ai sei quintali per *giornata*, equivale a dire, *quindici* quintali per ettaro. Coloro che accusano di *cocciutaggine* l'agricoltore canavesano, favoriscano confrontare questa produzione media con le tabelle che danno la media nazionale. I compilatori di guide e di almanacchi, invece di propinare tante fandonie ai turisti, farebbero bene entrare, almeno una volta, negli uffici della Cattedra Ambulante di Aosta; là troverebbero il Prof. Bonacini pronto a mettere cortesemente sotto il loro naso le ottime risultanze che (per merito in buona parte suo e del Prof. Betorla reggente la Sezione eporediese) si sono avute in queste ultime annate agricole. Dirò di più: a Scarmagno, nella Cascina della Baronessa di Perosa (una azienda media, condotta da solerti e abili fittavoli: terreno non irrigabile, petroso) quest'anno si è raggiunto, sopra una parte dell'azienda, la bellezza di 19 quintali di frumento per giornata, cioè 49 quintali circa per ettaro. Medio rendimento dell'azienda completa: 14 quintali per giornata - 36 per ettaro. Certo, data la buona qualità del terreno di questa zona, qualcosa di meglio e di più si può fare attraverso una progressiva intensità colturale. Per ultimo, contro le accuse che si muovono agli agricoltori da parte dei sovramenzionati compilatori, sta il fatto della densità demografica che si opporrebbe, indipendentemente dai criteri di valutazione economica, all'introduzione su vasta scala delle macchine. E' vero, l'agricoltura ha assunto ovunque l'aspetto e le funzioni d'una vera e propria industria, sia pure di carattere tutto particolare, ma ha una speciale funzione umana, di coesione sociale da compiere, oltrechè un compito economico. E questa funzione umana dell'agricoltura, a mio avviso, va tenuta sempre presente nelle discussioni che vertono sull'opportunità di un sistema di conduzione e di coltura piuttosto che d'un altro. Non si potrebbe, per esempio, sostenere ragionevolmente la necessità d'industrializzare l'agricoltura canavesana, perchè quest'agricoltura ha una sua fisionomia, un suo volto, un suo ordinamento basato sulla famiglia ben compatta, sulla piccola proprietà, e non si potrebbe industrializzare nel vero senso della parola, senza un preventivo riordino delle parcelle, senza una profonda trasformazione fondiaria. Ciò val quanto dire che una questione di carattere tecnico-economico implicherebbe un'altra questione giuridica-sociale di portata molto più vasta.

Gli agricoltori canavesani comprendono oramai che il loro interesse coincide col miglioramento produttivo, e si può dire che il loro spirito è ben aperto ai suggerimenti della tecnica moderna. I meriti che loro spettano bisogna riconoscerli, contro l'abitudine inveterata di certa spuria mentalità che ricalca concetti e giudizi superatissimi dall'accelerato ritmo ricostruttivo impresso dal Governo fascista alla vita economica in generale, a quella agricola in particolare. Gli incoraggiamenti governativi anche qui hanno avuto esito felice; ed è da sperare fermamente che l'avvenire segnerà un miglioramento produttivo a vantaggio di solerti e onesti lavoratori, e a contributo, sia pur modesto, d'una maggior prosperità della Nazione.

GIACOMO OTTELLO.

Il titolo del suddetto articolo del nostro Dott. Ottello: L'agricoltura nel Canavese, *sarebbe piuttosto restrittivo e regionale, ma, come il lettore avrà constatato, esso è ricco di considerazioni e di rilievi generali, che potrebbero applicarsi un pò a tutte le terre d'Italia; per cui l'articolo del nostro valoroso collaboratore può riuscire interessante anche fuori di queste nostre dolci e pittoresche prealpi canavesane.* Nota del D.

L'utilitá dell'automobile in agricoltura
lumeggiata dal Ministro Acerbo

Ha recentemente avuto luogo in Abruzzo la corsa automobilistca per la VII Coppa Acerbo sul circuito di Pescara, vinta come si sa, da Campari su Alfa Romeo.

Sui rapporti tra automobilismo e agricoltura, un redattore del *Giornale d'Italia* ha intervistato appunto, dopo la corsa di Pescara, il Ministro dell'Agricoltura, il quale alla domanda «Come vede l'automobile in rapporto all'agricoltura?» ha così risposto:

«Ritengo l'automobile utilissima all'agricoltura. Senza i mezzi automobilistici molte zone avrebbero avuto uno sfruttamento agricolo inadatto e poco redditizio. Moltissimi prodotti dei campi sono facilmente detoriabili ed hanno nella freschezza pregio grandissimo. Ebbene sino a pochi anni or sono queste colture sono state limitate, per imprescindibili esigenze di trasporto, ai luoghi serviti da stazione ferroviarie o vicini alle città.

Oggi, continua l'on. Acerbo, si vedono giungere in città, nelle primissime ore del mattino, autocarri e i così detti «torpedini-commerciali» che portano, latte, uova, salumi, latticini ecc., oltre frutta e verdure.

Tutti prodotti freschi, sani, genuini.

L'automobile e la macchina agricola hanno elevato il tenore della vita dei campi, e il ritmo di questa civilizzazione sarà in Italia, sempre più rapido, specialmente perchè il Duce sorregge ed incoraggia in ogni modo. Non c'è macchina agricola che il Duce non osservi e non esperimenti praticamente; non ha visto, del resto, tempo addietro, una fotografia di Mussolini al volante di una trattrice agricola?».

Le confortanti relazioni del Duce e del Ministro Acerbo sul grano ed altre colture

Diamo in questo fascicolo un riassunto della lucida e confortante relazione del Duce e di quella del Ministro Acerbo nella riunione del Comitato del Grano, che furono rese pubbliche quando il nostro precedente fascicolo era in macchina.

S. E. il Capo del Governo, aperta la seduta, ha fatto al Comitato un'ampia relazione sull'andamento della battaglia del grano ed ha comunicato che gli accertamenti condotti dall'Istituto centrale di statistica sulla produzione granaria hanno precisato in Ql. 67.262.000 la quantità di frumento prodotto nel Regno nell'anno corrente, su una superficie di ettari 4.881.708. Tale superficie è superore a quella degli anni passati di solo 100.000 ettari e l'aumento è dovuto in parte al gioco delle rotazioni ed in parte alla conquista di nuove terre redente dalla bonifica. Le direttive fissate agli inizi dalla battaglia del grano sono dunque state seguite, e lo saranno anche in avvenire; l'aumento della produzione globale è stato ottenuto con i perfezionameni tecnici, non con le estensioni dell'area.

Considero soddisfacente — ha detto il Capo del Governo — la produzione di 67.262.000 quintali di grano ottenuto in una annata nella quale l'andamento metereologico nell'autunno e nell'inverno non fu favorevole. Se non ci fosse stata la « stretta » che ha falciato nel giugno il raccolto dell'Italia Centrale, Adriatica e del Mezzogiorno, avremmo certamente superato la produzione di 70.795.100 quintali che si ottennero nell'anno 1929 e che fu il massimo raccolto conseguito in Italia. Con l'apporto della produzione di questo anno la media annua del sessennio della battaglia del grano si eleva a Ql. 61.831.000, che supera di quintali 12.558.000 quella media del sessennio anteguerra 1909-14 e di Q.li 16.545.000 quella del quadriennio del dopoguerra 1919-22 precedente all'avvento del Regime fascista. E' un apporto non indifferente all'economia della Nazione.

Unitamente con il raccolto testè realizzato la produzione del grano è salita a quintali 127 nella media del sessennio 1926-31, superando di quintali 2,4 e di quintali 2,8 le medie unitarie dei periodi 1909-14 e 1919-22. Gli agricoltori hanno, dunque, realizzato il frutto dei miglioramenti sin qui introdotti nei metodi colturali e nell'impiego dei mezzi tecnici della produzione, miglioramenti che si ripercuoteranno in modo benefico sui risultati delle future campagna in uno con l'ulteriore progresso della tecnica colturale.

Ho dato incarico al Ministro dell'Agricoltura, — ha poi detto il Duce — di predisporre un provvedimento inteso a favorire la costruzione di un notevole numero di silos da grano provincial o interprovinciali, a seconda dei casi, dotati di tutta l'attrezzatura tecnica moderna. La costruzione dovrà essere rapida, in modo che col nuovo raccolto gli ammassi collettivi di grano siano una realtà. La larga pratica degli ammassi deve costituire — insieme con la forte protezione doganale che il Governo fascista ha accordato, e con l'obbligo ai mugnai di ricercare subito il grano nazionale — azione combinata ed efficiente per impedire, subito la depressione del mercato.

***

Circa gli alti e bassi della produzione granaria di questo anno nelle varie provincie, il Capo del Governo ha detto:

Messi a confronto i dati di produzione accertata nel 1931 con quella accertata nel 1930, si ha nella produzione globale del Regno un aumento di oltre 10 milioni di quintali. Il rendimenti unitario medio del 1931 è di quintali 13,8 ad ettaro, contro quintali 11,9 del 1930.

La media nel Regno è superata dai seguenti compartimenti. Lombardia con 25,2, Veneto ed Emilia 20,9, Piemonte 19,3, Venezia tridentina 15,3, Toscana 14,1. Sono al disotto, invece, gli altri compartimenti, con un minimo di 8,4 per quello della Sardegna.

Tutti i compartimenti hanno dato nel 1931 un rendimento unitario superiore al 1930, salvo la Venezia Tridentina che diminuisce di 0,5, e le Marche che eguagliano.

Tra le varie provincie, anche quest'anno la palma è riportata dalla provincia di Cremona con quintali 31,6 all'ettaro. Il minimo spetta alla provincia di Reggio Calabria, con 5 q.li per ettaro. Alla provinca di Cremona vengono dietro quelle di Ferrara, con quintali 28,7 per ettaro; di Rovigo con 27,8; di Pavia con 25,8; di Milano con 25; di Brescia con 24,7.

In coda alla graduatoria figurano, prima di Reggio Calabria, Taranto con quintali 5,3, Frosinone con 6,3, Nuoro con 7,4, Rieti con 7,6, Ragusa con 7,7, Cagliari e Chieti con 7,8.

***

Alla plaudita relazione del Duce è seguita quella del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste.

S. E. Acerbo così ha riferito:

Produzione. — La fine della primavera e la volgente stagione estiva sono state caratterizzate da un'ostinata siccità, senza distinzione di regioni. All'ondata di caldo veramente eccezionale, specialmente nell'Italia meridionale e insulare, sono succeduti in qualche regione abbassamenti notevoli di temperatura, riverbero di sparodiche manifestazioni temporalesche, accompagnati da grandine, che hanno recato danni ai già scarsi raccolti. Qualche pioggia caduta qua e là è riuscita a bagnare appena la superficie del terreno, tranne che in alcune plaghe elevate dell'Italia settentrionale e centrale, dove è stata abbondante.

Cereali. — Circa il frumento ha riferito S. E. il Capo del Governo, alla cui relazione ampia ed analitca io mi riporto. Per i cereali minori, l'orzo, la segala, l'avena, hanno segnato quasi dappertutto produzione normale. Non così il granoturco, il quale, mentre prometteva moltissimo in principio di stagione per le abbondanti pioggie cadute in primavera, in seguito alla siccità persistente ha dato scarsissimo prodotto in tutte le regioni. Un raccolto medio si è ottenuto nelle zone irrigue.

Foraggiere. — Mentre i primi tagli dei prati artifciali si sono presentati abbondanti date le copiose pioggie del marzo e dell'aprile, i tagli successivi sono riusciti scadenti, sempre a causa della siccità.

Anche i pascoli, tranne che in alta montagna, hanno sofferto moltissimo per la mancanza d'acqua. La stagione di alpeggio può considerarsi però normale. Le scorte di fieno dell'annata precedente varranno in molti luoghi a sopperire alle deficienze di quella corrente. I prati di nuovo impianto sono quasi dappertutto compromessi e la semina degli erbai autunnali e invernali è stata iniziata soltanto dove è caduta qualche pioggia.

Patate, tabacco, canapa, barbabetole, pomodoro. — Mentre le patate precoci diedero prodotto soddisfacente, quelle a maturazione normale hanno subito le conseguenze della stagione eccezionalmente arida. Egualmente deve, purtroppo, dirsi per il tabacco, il pomodoro, le bietole da zuccero. Non molto gravi sono i danni per la canapa.

Si è constatato, come del resto accade in tutte le annate a decorso estivo molo siccioso, la concentrazione di succi nei raccolti, quindi il pomidoro rende bene in conserva, la bietola avrà alto grado zuccherino ed il tabacco darà prodotti fini.

Per una buona vinificazione

Crediamo utile pubblicare ancora questo articolo del nostro ottimo collaboratore Cav. Enotecnico Pietro De Renzi, Direttore della « Enologia Moderna » anche se ci è giunto dopo già uscito sul « Corriere Agricolo Commerciale » di cui pure il De Renzi è collaboratore. Esso è sempre di preziosa attualità, sopratutto per i vinificatori meridionali, ove sia la vendemmia che la vinificazione si fa con alquanto ritardo.

E' bene, anche se si tratta di cosa non più nuova, accennare in qual modo si possano razionalmente vinificare le uve, in maniera da trarne il massimo rendimento sotto tutti gli aspetti, non solo quando, fortunatamente, la raccolta può farsi in buone condizioni e l'uva è perfettamente sana e matura, ma anche, e maggiormente, quando cattivo andamento di stagione e condizioni poco propizie di vendemmia riducono e guastano il prodotto.

Quest'ultimo non è il caso di quest'anno,almeno da quanto ci è dato giudicare finora, per quanto in certe zone la raccolta dell'uva facendosi tardi possa incontrarsi in un periodo umido.

E' comunque, obbligatorio vinificare le uve nel modo più razionale possibile per ricavarne vini che vengano ad avere buoni requisiti così da concorrere oggi più che mai al miglioramento delle condizioni del mercato.

Andamento buono di stagione, vendemmia buona non richiederebbero, qualcuno potrebbe dire, cure particolari per la vinificazione; potrebbe tutto riuscir bene senza l'intervento del tecnico o senza applicare quelle norme tecniche alle quali tanto ci si richiama.

La pigiatura, innanzitutto, deve essere fatta razionalmente, unita cioè alla diraspatura in maniera che nella bigoncia della pigiatrice si raccolgano il mosto e le bucce. Ormai sono assai rari i casi in cui può essere tollerata la presenza dei raspi o di parti di essi nei mosti, ed è ancora in discussione se i torchi continui che macerano troppo l'uva, pur svolgendo un lavoro rapido, siano in linea generale, realmente utili sotto tutti i rapporti.

Preparato il mosto e passatolo nei tini di fermentazione si rendono oggigiorno più che mai necessarie le aggiunte dei prodotti solforosi in unione ai sali nutritivi in quelle proporzionate dosi stabilite e ciò prima che la massa del mosto abbia tempo di iniziare la fermentazione e, quindi appena fatta la pigiatura. Particolarmente, poi, nella parte settentrionale d'Italia, si rende assai di frequente necessaria, inoltre, l'aggiunta di fermenti selezionati per assicurare la completa fermentazione anche nei casi in cui la temperatura dei locali non sia tanto propizia.

Tanto l'uso delle soluzioni nutritive solfitate, quanto quello dei fermenti selezionati, rappresenta, nelle vendemmie ben riuscite, dopo la manualità della pigiatura e drapatura, il trattamento maggiormente razionale per ottenere un buon prodotto ed assicurarne la conservazione, sfruttando al massimo la resa in alcool colla completa trasformazione dello zucchero ed utilizzando a beneficio del prodotto, quando trattasi di vino rosso (ciò che avviene nel maggior numero dei casi) tutta la materia colorante contenuta nelle bucce dell'uva.

Quando l'assistenza del cantiniere non si spige fino a questo punto, è assai facile, anche avendo a che fare con uve sane, che lo scopo di approntare un buon prodotto non sia raggiunto completamente.

E se accade, arrivati alla vendemmia di raccogliere le uve non del tutto sane o addirittura in condizioni cattive, allora maggiormente si impone l'obbligo da parte del cantiniere, non solo, sia pure sommaramente, di ricorrere ad una certa scelta, dell'uva, ma di applicare senza esitazioni, il trattameto completo della massa pgiata con i prodotti solforosi ed i fermeni selezionati.

Invero l'impiego delle soluzioni nutritive solfitate e dei fermenti selezionati è già in uso da un buon numero di anni, ed è tuttora il metodo al quale conviene attenersi con garanzia di ottimi risultati. Per quanto accoppiati i due processi possono, in molti casi, particolarmente nelle zone a clima piuttosto freddo ed anche temperato, riuscire di grande efficacia, pure non è detto debbano sempre tutti e due applicarsi.

Ciò che non bisogna assolutamente trascurare è il trattamento colle soluzioni nutritive solfitate colle quali, in un primo tempo, si aggiunge, per effetto dell'acido solforoso, la sterilizzazione delle uve ammostate e più particolarmente dei mosti, con conseguente loro defecazione; successivamente si provoca un rapido e regolare processo fermentativo per l'alimento utile apportato ai fermenti alcoolici.

Il processo di fermentazione coll'ausilio di prodotti solforosi, non richiedendo speciale preparazione, dovrebbe essere ovunque, nelle grandi e nelle piccole cantine, applicato con semplicità indiscussa, tenendo solo presente che l'aggiunta delle soluzioni deve avvenire prima che la fermentazione sia iniziata. Regola, quindi razionale è quella di trattare le uve durante la pigiatura; si è così sicuri, tranne casi eccezionali, che nella massa la fermentazione non è ancora manifestata.

Ma non di rado, per un complesso di ragioni non esclusa quella della distanza del vigneto dal luogo di pigiatura, del lavoro lento di vendemmia, o per attendere le divisioni fra proprietario e colono dell'uva ammostata o del mosto, ci si riduce a ricorrere all'aggiunta della soluzione nutritiva solfitata quando già, anche da qualche giorno, la fermentazione è incominciata. I risultati che, in tal modo, si ottengono, non sono certo di quelli che si desiderano. Infatti, agendo come abbiamo detto, in un primo tempo, da antisettico l'acido solforoso nella soluzione stessa contenuto, determina un arresto nella fermentazione con molta facilità, mentre ne risulta poi più difficile la ripresa per la minore vitalità dei fermenti che, interrotto il loro lavoro, per il quale già una parte di alcool si è formato, non possono più trovare il mezzo di svilupparsi completamente e di portare a compimento la totale trasformazione dello zucchero, nonostante l'aiuto considerevole che possono trarre dalla presenza dei sali nutritivi. In altri termini il vantaggio di questa razionale vinificazione viene ad essere annullato e meglio varrebbe lasciare alla sua naturale fermentazione il mosto senza aggiunta di prodotti solforosi. I vini risultanti, invece di raggiungere la stabilità nella conservazione, possono essere soggetti all'agro-dolce in periodo più o meno lontano della svinatura, quando l'azione antisettica dell'acido è scomparsa totalmente.

Resta, peraltro, sempre opportuna l'aggiunta dei fermenti selezionati, in qualunque momento essi vengano somministrati alla massa del mosto, finchè vi sono sostenze zuccherine che debbono ancora essere trasformate in alcool.

Il lavoro di questi fermenti robusti, ed attivi è assai giovevole anche per la lotta contro i fermenti e germi cattivi, sempre esistenti nel mosto, i quali restano sopraffatti. Dopo tale trattamento nel futuro vino viene sufficientemente assicurata la conservabilità; in ogni modo il prodotto ha sempre requisiti di gran lunga superiori a quelli che possono riscontrarsi nel vino risultante dalla semplice naturale fermentazione delle uve ammostate senza alcun trattameno.

Per l'impiego a tempo debito delle soluzioni nutritive solfitate, che a tanto buoni risultati possono condurre per la sicura stabilità dei vini, per il realizzo della massima graduazione alcoolica, e per l'utilizzazione di tutta la materia colorante

contenuta nelle bucce dell'uva (cosa assai importante nelle vinificazione delle uve rosse), bisogna fare opera di persuasione presso produttori, coloni e cantinieri, per conciliare nel miglior modo possibile il trattamento nella prima fase dell'ammostatura dell'uva, in precedenza alla divisione del prodotto.

Molte volte i proprietari, pur animati di buona volontà, ma costretti a seguire le abitudini del luogo, non possono ricorrere all'uso delle soluzioni nutritive solfitate, oppure, se proprio lo vogliono, debbono praticare tardivamente il trattamento, quando cioè sono avvenute le divisioni. I coloni restii, più di tutto ad opera degli stessi proprietari, debbono essere persuasi a lasciar fare a tutta la massa d'uva che pigiano, comprendendo anche la propria parte, l'aggiunta del detto necesario prodotto solforoso, già preparato liquido in unione ai sali nutritivi; la spesa, per i buoni risultati, sarà indubbiamente compensata e certamente da ambo le parti si rimarrà soddisfatti.

Bisogna lavorare di persuasione senza stancarsi, ora che le accresciute esigenze del commercio precludendo necessariamente la via ai vini scadenti.

P. DE RENZIO.

Coltivazioni foraggere

ERBA MEDICA. — E' la foraggera da tenere nella maggiore considerazione e perciò da coltivarsi estesamente dappertutto, anche nelle zone aride dell'Italia meridionale. Prospera pure senza essere irrigata, in terreni lavorati profondamente e concimati con molto letame e concimi chimici (perfosfato e sali di potassa).

Nei paesi molto aridi dà qualche taglio di meno, ma si ottengono prodtoti superiori alle altre foraggere, purchè sia bene coltivata.

Si semina tra il frumento od altro cereale vernino o primaverile (marzuolo, avena, granoturco), o da sola, o consociata con avena, fieno greco o fava per aumentare la produzione del primo taglio.

Si sparge il seme in autunno (nei paesi ad inverno mite) o alla fine d'inverno. Produce sempre tre tagli anche nelle peggiori condizioni, ma ne può dare fino a 8. Il foraggio si adatta benissimo alla conservazione nei silos; questo sistema di fienagione dovrebbe essere sempre adottato, perchè conserva al foraggio tutte le sue buone qualità.

TRIFOGLIO PRATENSE O VIOLETTO. — Ottima pianta pei terreni freschi e profondi, anche di collina e montagna, e per le regioni non molto aride. Si semina tra il frumento od altro cereale concimato con perfosfato e sali di potassa.

Dà foraggio buono pel consumo allo stato verde, o ridotto a fieno, o per l'insilamento.

Nelle regioni ad agricoltura evoluta la coltivazione di questa foraggera si alterna, nelle rotazioni, con quella della medica.

TRIFOGLIO LADINO O BIANCO. — Pianta ideale pei terreni regolarmente irrigui e sciolti. Si semina tra il frumento in primavera o in autunno tra la segale (prato forzato). Preferire per la semina la *varietà lodigiana* e rifiutare le sementi di altra provenienza.

Produce ottimo foraggio adattissimo per le vacche da latte, da consumarsi fresco, o da ridursi in fieno o da conservarsi nei silos.

LUPINELLA. — Adatta specialmente ai terreni magri, aridi, anche ciottolosi e molto calcari; resiste alla siccità. Si semina in autunno (nei paesi meridionali) da sola, o a fine inverno tra il frumento od altro cereale.

Si adopera seme col guscio o sgusciato: questo si immerge prima della semina per 24-48 ore nell'acqua per facilitarne la germinazione.

Produce un taglio abbondante e nelle annate piovose un secondo taglio (più scarso) in autunno. La varietà *bifera* si può falciare due volte se coltivata in terreni abbastanza buoni, o una sola tenendo il secondo taglio per seme.

Il foraggio è buono; sarebbe preferibile conservarlo nei silos.

SULLA. — E' la pianta più coltivata nelle zone dell'Italia meridionale ove dovrebbe maggiormente estendersi.

Preferisce i terreni argillo-calcari.

Si semina in autunno o a fine inverno da sola, o a fine d'inverno fra il frumento. I semi duri, contenuti in forte quantità, si rendono pronti per la germinazione immergendoli nell'acqua calda per mezz'ora con temperatura iniziale di 60-70° C.

Produce un buon taglio a maggio ed un discreto pascolo a ottobre-novembre.

Il fieno è grossolano, e perciò si consiglia di conservare l'erba nei silos per il consumo durante l'estate o nell'autunno.

ERBAI ESTIVI. — Consigliabili per averne foraggio verde da far consumare subito o da conservare nei silos.

Piante più indicate: granoturco (Caragua, bianco delle Lande, Perla), sorgo o saggina (del Minnesota, a grano grosso), miglio, panico, grano saraceno; nei terreni freschi od irrigui anche miscele di pisello grigio e granoturco, avena e orzo, avena e fieno greco, orzo e fieno greco.

Si seminano in primavera o in principio di estate, preferibilmente a righe, e si raccolgono entro l'estate.

Il granoturco e il sorgo si adattano benissimo all'insilamento.

ERBAI AUTUNNO-VERNINI. — Le piante più indicate sono: l'avena, l'orzo la segale, la favetta, le rape. Sono preferibili però le miscele di diverse piante; avena e veccia, fieno greco e veccia, avena e fava, aven aod orzo e rape, senape e segale, pisello grigio, veccia e grano saraceno. Raccomandabili in modo speciale sono le miscele di fava e avena, di veccia e segale. Si seminano verso la fine dell'estate e la raccolta si fa nell'autunno o nell'autunno-inverno.

ERBAI AUTUNNO-PRIMAVERILI. — Hanno importanza grande in tutte le regioni, specialissima poi nelle zone semiaride del Mezzogiorno dove costituiscono la coltura erbacea più redditizia, potendosi conservare nei silos una parte del loro prodotto pel consumo nei momenti di scarsezza foraggera.

Piante più indicate: ravizzone, colza, avena e segale, orzo, trifoglio incarnato, fava, veccia, pisello grigio, da sole o in miscela. Le miscele migliori sono quelle di avena e fava, di avena, fieno greco e veccia, di trifoglio incarnato, orzo e pisello grigio.

Si seminano in primavera o in principio di estate, preferimarzo; la raccolta si fa dal febbraio-marzo (paesi meridionali) al mese di maggio.

Dott. BETA.

I nuovi cataloghi agrari

Ci è pervenuto, fra gli altri, in questi giorni, il nuovo bellissimo catalogo illustrato della premiata fabbrica di botti e tini Egidio Gaja e C. di Conegliano Veneto (Treviso), che, per le sue copiose e ricche illustrazioni, riesce molto interessante. Su esso sono riprodotte anche alcune preziose massime vinicole, come questa del de Amicis: « Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia, e una scintilla all'amore: E' il secondo sangue della razza umana ».

Chi desidera avere il catalogo lo richieda direttamente alla Ditta Gaja e C. a Conegliano Veneto.

I prodotti italiani nell'Uruguay

Fra i provvedimenti urgenti escogitati dal Governo della Repubblica Orientale per fronteggiare l'attuale crisi economica e la rivalutazione della moneta nazionale, va annoverata la autorizzazione concessa al Consiglio Nazionale d'Amminstrazione con la legge 20 agosto u. s. di proibire la importazione dei generi non assolutamente necessari alla vita del paese.

Nell'Uraguay il Consiglio Nazionale d'Amministrazione rappresenta, col Presidente della Repubblica e con i Ministri delle Finanze, dei Lavori Pubbici, dell'Industria e dell'Istruzione, il Potere esecutivo. Questo supremo consesso, valendosi delle sue alte prerogative, non ha ritenuto opportuno di ricorrere all'applicazione di un provvedimento così radicale che avrebbe certamente creato serie ripercussioni nella politica internazionale degli scambi ed ha invece determinato di elevare del 50 % gli attuali dazi di entrata su cento e più voci della Tariffa generale in vigore per le provenienze di quei paesi i quali non godono della clausola della nazione più favorita, eccezion fatta, si intende, per le merci in transito.

Fra le voci che interessano più da vicino il nostro mercato citiamo: conserva di pomodoro — formaggi — vino in fusti e in bottiglia — olii — pasta da minestra — salumi e prodotti similari — frutta secca.

L' Italia non ha presentemente con l' Uruguay trattati o convenzioni che contemplino la clausola della nazione più favorita. Siccome però la Legge 20 Agosto dà facoltà al Consiglio di ridurre o esonerare dai nuovi gravami le provenienze di quei paesi che sogliono applicare, ai prodotti uruguaiani, la tariffa minima, o altri vantaggi o compensi economici equipollenti, era importante conoscere se i prodotti italiani sarebbero stai, o meno, colpii dalla nuova aliquota sopraelevata.

—S. E. il Ministro dell'Uruguay, D. Ramon Guerra, quello stesso che nella recente occasione dell'applicazone del R. D. 25 Giugno u. s. sul ripristino del dazio di entrata sulle carni congelate, era riuscito, col suo valido e sollecito intervento, a sventare il pericolo dell'applicazione del forte gravame di lire 100 a quintale sulle carni provenienti da Montevideo, ci ha accolto con la sua abituale cortesia, gentilmente informandoci che non aveva mancato di far subito noto al suo Governo la opportunità di escludere dal nuovo gravame i prodotti italiani, per ragioni di reciprocità, per contraccambiare il trattamento di favore concesso dal Governo italiano qualche giorno prima per le carni congelate di provenienza uruguaya.

S. E. ci ha pure informati di un telegramma ricevuto il giorno innanzi dal suo Governo col quale lo si autorizza a dichiarare che i prodotti italiani avrebbero goduto del trattamento della nazione più favorita.

Cade quindi ogni ragione di allarme che già erasi manifestata nel ceto agricolo e commerciale del nostro paese per le importazioni nella Repubblica Orientale.

Generale CARLO GERBINO.

Impiego dell'energia elettrica in agricoltura

In due importanti sedute, la Corporazione dell'agricoltura, sotto la presidenza di S. E. Serpieri, ha preso in esame la questione relativa all'impiego dell'energia elettrica nella agricoltura. A dette riunioni hanno partecipato, oltre i membri della Corporazione, il dott. Petrocchi, per il Ministero dell'Agricoltura, il dott. Sacchi-Lodispoto per il Ministero dei LL. PP., il dott. Anselmi Segretario generale del CNC, il dott. Giorgi delegato comporativo.

A seguito di un'ampia e approfondita discussione, cui hanno partecipato, oltre allo stesso presidente, gli on. Tassinari, Razza, Pavoncelli, Fornaciari, il sen. Marozzi, il dott. Thaon De Revel, il dott. Pareschi, il dott. Petrocchi, il dott. Sacchi-Ladispolo, il dott. Zappi-Recordati, il dott. Labadessa, l'avv. Roberti e il dott. Anselmi, la Corporazione dell'agricoltura ha affermato:

1) che l'elettrificazione delle campagne e di grande interesse nazionale per il forte contributo che essa può portare al miglioramento della vita rurale, alla surrogazione di materiali importati (petrolio, carboni), all'aumento della produzione di carne e latte in cui può trasformarsi parte dei foraggi oggi impiegati a produrre lavoro meccanico e che, conseguentemente, lo Stato non può disinteressarsene;

2) che, avuto riguardo alle condizioni attuali del mercato dell'energia elettrica, alle discussioni ed agli studi già compiuti, ed alle conclusioni formulate dalla speciale Commissione nominata dai Ministeri dei LL. PP. e dell'Agricoltura e Foreste, il momento e singolarmente opportuno per precisare le modalità di soluzione del problema dell'impiego agricolo di detta energia, anche se la soluzione stessa, nel periodo economico che l'agricoltura attraversa, non possa essere che lenta e graduale.

3) che appare possibile e indispensabile conciliare gli interessi e le esigenze delle imprese elettriche e di quelle agricole sulle seguenti basi: A) costituzione di Consorzi amministrativi analoghi a quelli di irrigazione, bonifiche, eccetera, i quali, assicurando nel proprio territorio un impiego dell'energia relativamente intenso per unità di superficie ed opportunamente distribuito nel tempo, provvedano per proprio conto, con adeguati sussidi statali concessi a questa come alle altre opere di miglioramento fondiario, alla distribuzione ed utilizzazione dell'energia, ponendosi in grado di acquistarne dalle esistenti grandi reti notevoli quantità con modalità di potenza e utilizzazione annua compatibile colle esigenze delle imprese elettriche; B) Fornitura dell'energia dalle grandi reti ai singoli Consorzi e condizioni di prezzo che tengano ragionevole conto, come già avviene per altre utenze, della capacità dell'agricoltura a sopportarlo con convenienza economica e dell'interesse pubblico connesso con la elettrificazione delle campagne; C) formulazion, in sede corporativa, di un contratto-tipo che serva di base nella formulazione dei singoli contratti fra imprese elettriche e Consorzi elettro-agricoli.

La Corporazione dell'agricoltura ha pertanto chiesto al ministro per le Corporazioni, di voler sottoporre il problema alle Corporazioni riunite dell'agricoltura e dell'industria, perchè un decisivo sforzo sia ormai compiuto con reale spirito di collaborazione, per praticamente risolverlo.

Esaminata quindi la questione relativa alla stipulazione del patto colonico marchigiano, la Corporazione, pur riconoscendo la necessità che i capitolati di mezzadria rispondano alle singole particolari attuazioni locali, ha ammesso la possibilità, per quel che riguarda la regione delle Marche, di determinare alcune norme generali comuni ed ha demandato alle due Confederazioni interessate, la determinazione delle norme medesime che dovranno poi venire integrate da patti collettivi aggiunti, da valere per le singole Provincie,

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica compilata dal Dott TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale e Direttore della R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Cure nell'ottobre

E' vero che le insidie alle nostre colture sono tanto numerose e così varie, da riuscire a decimare spesso i prodotti in modo che poco o nulla raccoglie chi ha seminato, contro la veridicità del vecchio adagio; ma per chi ora *bene* eseguisce le semine, non mancherà a suo tempo il buon raccolto. E seminar bene vuol dire affidare del buon seme *sano in un buon terreno ben preparato*, sotto tutti i rapporti, e, soprattutto, reso esente dai molti nemici, che insidiano la vita della pianticella, sin dal germogliamento.

Nel prossimo periodo di quiescenza vegetale anche gli esseri animali, con l'avanzar dell'inverno, scelto un riparo dall'umido e dal freddo, s'apprestano a passare nel miglior modo l'inclemente stagione. Molti insetti si rifugiano a discreta profondità nella terra de' campi e son quelli che conviene distruggere, come i più subdolamente dannosi. Ecco perchè si consiglia insistentemente di non trascurare le buone arature profonde, che, oltre a disgregare le zolle, a rendere più friabile e permeabile il terreno, valgono pure a ridurre impotenti molti insetti nemici dei cereali ed a seppellire i dannosi sclerozi della segale cornuta. Abbiamo nei mesi scorsi suggerito mezzi specifici di lotta contro gli insetti ipogei ed ora raccomandiamo la massima diligenza nella scelta non solo del seme, ma nella cura di esso per prevenire lo sviluppo di temibili crittogame.

Il seme, apparentemente sano, può essere contaminato da teleutospore di *carie (Tilletia caries e Tilletia levis)*, rimaste impigliate nel ciuffetto apicale di peli, e, germinando nel novembre-dicembre, quando la pianta nel suo primo sviluppo è assai recettiva, certamente la parassitano. Può essere infetto dal *carbone (Ustilago tritici)*, sotto forma di micelio quiscente in una cariosside normale, dalla quale si svilupperanno insieme piantina e parassita. Può essere inquinato dalle spore della *golpe bianca (Fusarium roseum)* o da quelle del *nero* o *puntatura (Cladosporium herbarum, Alternaria Peglioni)* e via dicendo.

La disinfezione quindi è indispensabile e dev'essere fatta accuratamente.

Più pratico di ogni altro è il metodo della concia a secco con polveri anticrittogamiche (ossicloruro di rame o polvere Caffaro, clorofenato di mercurio o altri derivati organici del mercurio di sperimentata efficacia) avendo cura di rimescolare bene il seme, perchè venga a contatto in tutta la superficie con il disinfettante e di lasciarvelo a contatto per un tempo sufficiente, che dipenderà dalla natura della sostanza scelta. La concia a secco, mentre raggiunge la completa e sicura disinfezione del cereale, non ne compromette la germinalità ed è più rapida e semplice. I mezzi chimici di sterelizzazione non raggiungono però lo scopo nel caso di presenza del carbone, il cui micelio è interno alla cariosside; occorre perciò il trattamento termico per ucciderlo con certezza, vale a dire, l'immersione del seme in acqua a 54° C. per 10 minuti, previo bagno in acqua fredda per 5 ore.

Se dopo la semina seguisse un periodo di siccità, si pensi a difendere i seminati dalle importune visite dei passeri. Lo scavare inoltre intorno ai campi di frumento una fossa piuttosto profonda e continua nel cui fondo si mette della calce, è utile impedire le assai facili infestazioni di diversi insetti dannosi anche dai campi vicini.

In molte regoni sarà necessario prendere misure protettive contro la nequizia dei *topi campagnoli*, spargendo nei campi esche avvelenate, cioè cariossidi di grano, di granturco o d'orzo spolverate di fosfuro di zinco (Km. 2,5 di fosfuro su 100 Kg. di seme). E' utile anche introdurre nelle gallerie del carburo di calcio e un pò d'acqua, chiudendone subito lo sbocco, oppure cariossidi di frumento imbevute d'una soluzione d'arsenico potassico al 5 %. Per evitare il pericolo che le esche avvelenate siano ingerite dagli animali domestici, si può far uso di cassette rettangolari a coperchio superiore chiudibile (con lucchetto) e, nelle pareti laterali minori, con due aperture quadrate proporzionate alla grossezza dei topi, aventi nell'interno l'esca. Anzi in questo caso sarebbe di più sicura riuscita, l'impiego, come esca, dell'olio, su cui si mette un pizzico di polvere venefica, senza però toccarla a mani nude, perchè il topo sentendo l'odore dell'uomo, la rifiuterebbe.

NEL FRUTTEDO. — Si dia caccia ai nidi dei bruchi pelosi, distruggendoli, anche sulle piante non fruttifere, insieme agli organi deperiti e secchi, ai frutti mummificati. Sui rami si rintraccino anche le uova agglutinate a guisa di anello, della *Neustra (Malacosoma neustria)* e le ooteche ovali, color bruno-terreo della *Dispari (Bombyx dispari)* che si trovano anche lungo i tronchi e sulle pietre, staccandole con raschiatoi e raccogliendole in sacchetti per distruggerle. Oppure si pratichino su di esse delle pennellature con emulsioni di catrame al dieci per cento.

NELLA VIGNA. — I sarmenti perforati e deperiti debbono essere bruciati come focolai di futuri malanni. Si spuntino le canne ove si annidano parecchie tignole e si lascino intorno ai ceppi ancora per tutto il mese le fasce catturatrici delle tignole stesse, di cui abbiamo consigliato l'applicazione.

I tralci mortificati dall'antracnosi, con screpolature, devone essere spennellati con soluzione acquosa di solfato di ferro acidificata (acqua 100 litri, solfato di ferro Kg 30, acido solforico litri 2) preparata entro recipienti di terra o di legno, versando l'acido sul solfato e poi lentamente l'acqua per evitare il forte riscaldamento che ne consegue, con pericolo di proiezione del liquido.

NELL'ULIVETO. — I frutti caduti perchè infetti dalla *tignola (Prayus oleaellus)* si raccolgano e si determini, con lo scuotimento dei rami, anche la caduta di quelli contaminati ancora sulla pianta, per bruciarli. Si ripuliscano le piante dalle *Cocciniglie* e si eseguiscano irrorazioni con polisolfuri di calcio al 3 % contro la *fumiggine*. Si dia la caccia alle larve ipogee bianche e tozze del *Vesperus strepens*, che rodono le radici degli ulivi e spesso del pesco e di altri fruttiferi, compresa la vite.

NELL'ORTO. — Si spolverizzino i cavoli di buon mattino con calce viva contro le limaccie (*Limax agretis*) e si continui la lotta contro i gorgoglioni con soluzioni insetticide.

NEL GIARDINO. — Anche qui, come altrove, è necessaria la pulizia e la distruzione degli organi deperiti o seccati per malattia. Si irrorino le piante da riporsi in serra con polisolfuri al 3 per cento e, se hanno gorgoglioni, con soluzione di nicotina, praticando anche una buoa pulizia e disinfezione della serra con formolo gr. 400 e acqua litri 30. Quando la soluzione è ben evaporata e non si sente più alcun odore di formalina si possono riporvi le piante.

Dott. VIRGINIA BONGINI

Consigli per ottobre nell'oliveto

Continuano i lavori del mese precedente. Si inizia la raccolta delle olive da tavola, e la loro preparazione pel consumo. Dove sia possibile, conviene estendere la coltivazione delle buone varietà di olive da raccogliersi verdi, il crescente consumo

può dar luogo ad un commercio importante, sia all'interno che all'estero, e creare una maggiore ricchezza per la olivicoltura nazionale. Conviene raccogliere senza ritardo e frangere le olive cadute a terra nel mese e scuotere le piante per favorire la caduta di quelle generalmente colpite da tignola in maniera di uccidere con la molitura la larva, contenuta nel nocciuolo.

Spesso tale operazione conviene farla verso la fine di settembre, ma anche in ciò, vi dovrà essere il giudizio di persona competente. Il prodotto che si ricava in olio ripaga sempre le spese di raccolta e di lavorazione. C. CAMBELL

RACCOLTA E PREPARAZIONE DELLE OLIVE DA TAVOLA. — Ai primi di ottobre, qualche volta anche agli ultimi di settembre, si raccolgono le olive verdi preparate come olive da mensa. Le varietà che meglio rispondono a tale scopo l'Ascolana, S. Caterina, la Cucco, la Grossa di Spagna, ecc. caratterizzate dall'avere frutto voluminoso, ricco di polpa e nocciolo piccolo. L'indolcimento di esse può farsi con acqua o con liquidi alcalini. Si abbia cura nella raccolta perchè non si ammacchino e non perdano i loro pregi: di presentarsi e conservare il caratteristico color verde.

CONCIMAZIONE ORGANICA DEGLI OLIVI. — E' opportuna in questo mese la concimazione organica agli olivi. Durante l'inverno i materiali somministrati si decompongono ed i principi nutritivi si rendono solubili, e possono essere utilizzati dalla pianta in primavera, al momento della ripresa della vegetazione. Il letame va sempre sparso almeno 40-50 cm. distante dal tronco, interrato in fossa ad una profondità non inferiore a 25-30 cm. Se il terreno è in piano la fossa va scavata ad anello intorno al tronco, mantenedo sempre l'accennata distanza da eso, su di una superficie par alla proiezione della chioma dell'olivo. Se il terreno è in pendio, la fossa va scavata a monte. Il letame appena portato sul campo va subito sparso ed interrato per evitare la dispersione delle sostanze nutritive specialmente azotate.

Nell'oleificio

Si cominci a preparare l'oleificio; pulizia di tutti i locali e del macchinario, specialmente se non fu fatta a dovere alla fine della campagna olearia decorsa; ordinare il necessario materiale minuto; fiscoli (dischi, apparecchi separatori, conche di chiarificazione dell'olio, soda comune, per i lavaggi, ecc.). Qui cade acconcio di rilevare l'indirizzo che deve seguire l'oleificio moderno. Il fine si ottiene con i mezzi e questi nella maggior parte degli oleifici sono inadeguati. Svecchiare tutte le catapecchie, le bolgie ove si estrae l'olio di oliva, dare aria, luce e sopratutto pulizia agli ambienti, disponendoli convenientemente fra loro. Sostituire, rinnovare frantoi e torchi adamitici con quelli moderni, perfezionati, proporzionandoli, nella specie e nel numero, alla qualità delle olive da lavorarsi rapidamente, prima che si guastino.

F. BRACCI

Le tariffe di noleggio dei carri serbatoio dell' Unione Italiani Vini

Il Consiglio di Amministrazione dell'Unione Italiana Vini hastabilito le seguenti tariffe per i noleggi a periodo fisso ed a singolo viaggio nella campagna vendemmiale 1931-32:

Noleggio a periodo fisso:

» 3650 per 2 carri (cadauno).
» 3600 per 3 carri »
» 3550 per 4 carri »
» 3500 per 5 carri e oltre (cadauno.

Noleggio a singolo viaggio (fino a nuovo avviso:

Percorsi fino a 100 Km. L. 210 per carro; da Km. 100 a 200 L. 270; da Km. 200 a300 L. 330; da Km. 300 a 400 L. 390; da Km. 400 a 500 L. 420; da Km. 500 a 600 L. 480; da Km. 600 a 700 L. 540; da Km. 700 a 800 L. 600; da 800 a mille Lire 660; da Km. 1001 a 1200 L. 750; oltre i 1200 Km. L. 840. — I carri hanno la capacità di 150 hl. circa.

La festa dell'uva

Secondo notizie giunte a Roma da ogni parte d'Italia, la festa dell'uva, fissata per domenica 27 scorso, voluta dal Duce ed accolta ovunque con entusiasmo, è stata celebrata con grandissimo concorso di merce e di compratori. In quasi tutte le piazze, sopratutto nelle grandi città, l'organizzazione del trasporto, della confezione, è stata magnifica ed ogni famiglia ricca o povera ha dato il suo contributo di presenza e di lieto consumo.

Un successo così pieno, così largo, dimostra ancora una volta come l'iniziativa trovi una completa fiducia che risponde nel nostro popolo, che ammira in queste esposizioni di uve, in questi pittoreschi spettacoli, che ne formano la suggestiva cornice, non solo un motivo di innegabile interesse folkloristico, ma una forma geniale ed efficace propaganda, un mezzo per diffondere sempre più nelle masse l'amore per tutto ciò che esalta il fecondo lavoro dei campi.

La coltivazione della vite che si ricollega alle più antiche tradizioni del nostro Paese e che rappresenta uno dei cespiti più notevoli della nostra agricoltura, ha in queste celebrazioni il suo più caratteristico incitamento, perchè, mentre essa contribuisce a rendere sempre più popolare il consumo dell'uva, giova a indicare ai produttori quali siano le vie ed i mezzi più utili da perseguire per raggiungere i migliori risultati.

« L'esempio del consumo dell'uva — ha infatti detto il Duce — notevolmente aumentato in pochissimi anni, da quando il prezzo è diventato più mite, deve rincorare i frutticoltori a organizzarsi e ad attrezzarsi sia dal punto di vista tecnico, sia dal punto di vista commerciale ».

Cortei di carri colmi di grappoli e altre manifestazioni, tutte intonate a quel senso squisitamente artistico che è proprio del popolo italiano, hanno diffuso in ogni centro cittadino la letizia di uno spettacolo di rustica e smagliante bellezza; e dovunque, enti, organizzazioni fasciste e dopolavoristiche hanno prodigato la loro opera perchè l'iniziativa avesse il maggior risalto.

Numerose e varie sono state le espressioni che in ciascuna città ha assunto questa celebrazione vendemmiale; ma tutte hanno suscitato l'ammirazione da parte delle popolazioni e tutte hanno raggiunto lo scopo di dare il più largo impulso alle vendite.

IN BIBLIOTECA

CAMPISI C. — *Il frutto di Ampelo.* Pag. 112. Vol. 9° della « *Collana Battiato per le Famiglie* ». F. Battiato, Editore, Catania (1931) . . . . L. 5,50

E' lodevole l'attività della solerte Casa di Edizioni Agrarie di Battiato che, con elevato senso di collaborazione, segue passo passo la grande politica agraria del Regime e ne sussidia gli sforzi con idonee pubblicazioni. Questo del Campisi, ad esempio, è, secondo noi, il mezzo ideale di sana e persuasiva propaganda che, collateralmente alla Festa dell'uva dovrebbe svolgersi. Elegante la veste, sobrio e facile il testo stampato in grossi caratteri, modico il prezzo: tutti elementi favorevoli alla grande diffusione nelle masse. In quanto agli argomenti basterà riassumere il sommario: *Il vino e l'igiene — L'uva nell'alimentazione e nella terapia — La conservazione dell'uva — Altri prodotti derivati dall'uva: succo, sciroppo, geatina, conserva, marmellata, ecc.*

L. TRENTIN — *Frutticoltura.* — 6ª edizione 1931. — Biblioteca Agraria Ottavi - Casale Monferrato. — L. 25,30 franco di porto nel Regno.

Notissima, apprezzata e diffusa è stata nelle sue prime cinque edizioni, la « *Frutticoltura* » del Trentin.

Il compianto Luigi Trentin scrisse per la *Biblioteca Agraria Ottavi* questo bel volume, che per ordinamento, precisione, ricchezza, modernità ha tenuto un posto di primissimo ordine nella bibliografia della materia. A tale altezza di valore e di considerazione l'opera è stata mantenuta per gli aggiornamenti, le revisioni e le aggiunte, dovute al Prof. Guido Trentin, e per la sempre coraggiosa e lungimirante azione degli Editori, F.lli Ottavi.

Così oggi il volume si ripresenta ottimamente nella sua 6ª edizione, in circa 900 pagine, corredato di 300 illustrazioni; ed è in grado di sodisfare l'aspettativa dei frutticoltori e degli agricoltori italiani, contribuendo ancora efficacemente nella propaganda e nello studio di una così importante branca della nostra agricoltura.

FRA RIVISTE E GIORNALI

PREPRIAMOCI A PIANTAR LE FRAGOLE! — Anche in ottobre si può ancora procedere alla piantagione in piena terra delle fragole. Ad un abbonato che ci domanda consiglio sulla varietà delle fragole tra quelle a frutto piccolo rimontante a fragola delle quattro stagioni « Berger » e la « Bella di Meaux ». Per bordure di viali e di aiuole è indicata la Fragola delle quattro stagioni senza stoloni migliorata Lepierre. Tra le fragole a frutto grosso rimontanti abbiamo la « Giovanna d'Arco », la « S. Antonio di Padova », la « S. Giuseppe », la « Meraviglia di Francia» etc. Buone varietà a frutto grosso non rimontanti sono la F. Loxtou's Noble, la Deutsche Kaiserin, la Royal Sovereign, la Sharpless, la Sensation, la Guglielmo II, le Erlkönig.

Il coltivatore

LE LUMACHE. — Per combatterle specialmente quelle senza guscio (dette limacce) e che sono le più dannose, si consiglia per lo più di cospargere di calce viva in polvere il terreno maggiormente frequentato. Ma non sempre se ne hanno buoni risultati, e allora bisogna ricorrere alla crusca avvelenata: 10 chili di crusca si fanno bollire in una soluzione contenente mezzo chilo di solfato di rame, la crusca così preparata si dispone poi in riga fra le aiuole o vicino ai muri dove la invasione è maggiore.

NON TRASCURARE I VIVAI DI VITI. — Di solito i nostri viticultori poco si curano dei vivai di viti, dopo assicurati del loro attecchimento. Alcuni si accontentano di mantenerli puliti dalle cattive erbe, e con ciò credono di avere esaurito il loro mandato. I vivai vogliono cure frequenti, se si vogliono avere piante robuste, atte ad essere presto poste a dimora e divenire buone per una pronta fruttificazione. Le cure principali che si debbono ai vivai, particolarmente in questa stagione, si possono così compendiare:

1) Le irrorazioni frequenti con la miscela cupro-calciea, specialmente in quest'epoca nella quale a giornate calde succedono notti fresche, dove si ha abbondante produzione di rugiada.

2) Le zappature frequenti, allo scopo di mantenere smossa e pulita la superficie del suolo. Con tale pratica si mantiene al terreno maggiore frescura.

3) L'innaffiamento, se la stagione scorre piuttosto arida. Per raggiungere un risultato migliore si può, invece di usare acqua pura, adoperare colaticci di letame o pozzonero convenientemte diluito od una soluzione all'1,5 per 1000 di nitrato di sodio. In questo caso conviene operare in modo di non bagnare le foglie, perchè non abbiano a risentirne danno.

4) La selezione, vale a dire l'eliminazione di quelle pianticelle che si riconoscono diverse dalle varietà volute. E' una operazione che molti non vogliono fare, per non perdere delle piante; ma che risulta giovevole, sempre quando si vogliono propagare varietà ben conosciute. Questa operazione si deve fare colle forbici, tagliando a fior di terra le piante da scartare, e ciò allo scopo di non danneggiare le radici delle piante vicine, cosa che certamente accadrebbe quando si volessero strappare a viva forza dal suolo.

Dove si hanno pianticelle bimembri, occorre eliminare tutti i germogli di viti americane, tagliandoli alla loro inserzione, come pure si debbono recidere tutte quelle radicelle create dalla parte superiore dell'innesto, vale a dire dalla vite europea. *(Corriere del Villaggio.*

RIPIEGHI DEL MANGIME. — In questo mese, poi, in coincidenza con l'ultimo taglio di fieno, per mescolarne assieme le foglie essiccate, potete iniziare la potatura dei pioppi ecc., non più tardi, poichè le foglie, avvicinandosi all'epoca della caduta, perdono molti dei loro principii nutritivi e diventano meno accette al bestiame. Il taglio dei rami non si farà completamente, come usano certi, ma si rispetteranno le cime che saranno sufficenti a garantire quella nutrizione di cui la pianta ha ancora bisogno prima di accingersi al riposo invernale. Il danno che deriva da questa anticipata potatura si riduce a ben poca cosa. Avvicinandosi poi l'epoca della caduta delle foglie di gelso, potete iniziare anche la sfogliatura di questo; le gemme ormai saranno maturate, ed il raccolto per l'anno successivo non avrà il minimo danno. Il bovaio intelligente dovrà, poi, distribuire questi mangimi e tutti gli altri non qui nominati (penaci, sorghette, barbabietole, canne di granoturco, paglie ecc.) somministrandoli ai vari animali, secondo le diverse esigenze di questi e la loro destinazione, alternondo e mescolando le sue riserve di ottimo fieno, in modo da assicurare un'alimentazione completa, ricorrendo, qualora la razione sia a rapporto nutritivo troppo largo (ovvero poco sostanziosa), a mangimi concentrati (farine, crusche, panelli ecc.). *(Gazzetta del Contadino).*

NON SI POTINO TROPPO PRESTO I PESCHI. — Abbiamo potuto notare anche quest'anno che alcuni agricoltori, presi dalla *fregola* di potare, assoggettano, specie le piante di pesco, a delle potature troppo anticipate, con danno non indifferente per la produzione di frutta dell'anno che segue. Ifatti, cosa accadrebbe se noi sottoponessimo in quest'epoca (appena raccolte le frutta), dopo il lungo periodo di siccità che abbiamo trascorso, le piante di pesco alla potatura annuale?... vedremo molte gemme florifere, le quali dovrebbero fiorire in primavera e dare le frutta nell'anno venturo, trasformarsi entro breve tempo in gemme a legno e sviluppare prima del cadere della stagione dei giovani germogli che per ristrettezza di tempo non saranno certamente in grado di creare e maturare prima dell'inverno, delle nuove gemme fiorifere; ne segue quindi che con le potature troppo anticipate si pregiudica sempre la produzione delle pesche dell'anno successivo. Rileviamo d'altronde, che il pesco dev'essere potato in autunno e non in primavera, giacchè si è constatato che la potatura primaverile è quasi sempre dannosa alle piante di pesco, per cui consigliamo i peschicultori di effettuare la potatura preferibilmente nel mese di ottobre, e in ogni caso non oltre l'epoca della caduta delle foglie del pesco.

(La Venezia agricola)

CONSERVAZIONE DELL'UVA. — Il locale, o fruttaio, dove riporre l'uva, è bene sia una camera asciutta e posta preferibilmente dal lato più fresco della casa, che si possa ben chiudere ed arieggiare all'occorrenza.

Non è troppo consigliabile tenere l'uva distesa su delle assicelle, su graticci e cannicci; è molto preferibile disporre lungo i lati maggiori della camera e poco sotto il soffitto, dei fili di ferro ben distesi, ai quali, a mezzo di uncini dello stesso fili di ferro ben distesi, ai quali, a mezzo di uncini dello stesso filo piegati ad S, si appendono i grappoli, i quali in tal modo restano molto più arieggiati e assai meglio si conservano.

Nell'appendere i grappoli si devono scartare senz'altro quelli che hanno acini contusi, guasti dalle tignole o da muffe; sono da preferire grappoli ad acini radi (spargoli). Subito dopo avere disposto i grappoli sui fili è necessario passarli in rivista, e con forbici adatte togliere gli acini guasti o che cominciano a guastarsi.

Per i due o tre primi giorni, se il tempo è bello, è necessario lasciare aperte le finestre del fruttaio nelle ore migliori, perchè ne esca la eccessiva umidità che traspira dai molti grappoli ivi raccolti. Poi si chiudono le aperture, si applicano alle finestre delle tende scure, si pone in terra della calce viva in 2-3 mucchietti da ricambiare quando è sfiorita.

Occorre fare frequentemente nei primi giorni, e poi una volta per settimana delle visite al fruttaio per verificare lo stato dell'uva e constatare se l'ambiente è troppo umido, nel qual caso si lascia aperta la finestra per mezz'ora se il tempo è asciutto e si aumenta la quantità di calce.

Durante queste visite si ripuliscono i grappoli dagli acini guasti, indi si accendono due o tre miccie di zolfo e si esce chiudendo bene.

Nel fruttaio occorre solo scarsa luce, temperatura fra i 5-10 gradi centigradi e umidità intorno ai 70 gradi. In eccesso di umidità si manifesta facilmente il marciume, con troppo poca umidità la uva avvizzisce eccessivamente. T. S.

(Corriere del Villaggio).

IL NITRATO DI SODIO E' VELENOSO PER GLI ANIMALI. — si ricordano casi di avvelenamento degli animali per avere inavvertitamente salato il fieno con nitrato di sodio invece che con sale pastorizio che è cloruro di sodio. Successero pure casi simili perchè il bestiame fu abbeverato con acqua nella quale si lavarono i sacchi contenenti nitro del Chili.

Quando si usa questo concime sui prati, prima di falciare le erbe, occorre attendere che le pioggie abbiano compita la loro azione di lavaggio, e poichè il nitrato di sodio è molto solubile nell'acqua, la cosa avviene rapidamente.

Sono avvertenze semplici queste, ma che non si devono dimenticare nella pratica.

(Agricoltore Marca Trevisana)

ECHI DI CRONACA AGRARIA

UNA RIDUZIONE DEL PREZZO DEL PETROLIO DA UTILIZZARSI NEI LAVORI AGRICOLI. — In questi ultimi tempi la Sezione Utenti Motori Agricoli della C. N. F. A. si è vivamente interessata perchè fosse in ogni modo favorito un più largo impiego delle trattrici agricole nelle imminenti semine autunnali.

All'azione della S. U. M. A., appoggiata dal Ministero dell'Agricoltura, ha prontamente risposto l'Azienda, onorevole Giarratana, infatti ha disposto perchè col 15 corrente mese il prezzo del petrolio colorato per us oagricolo sia ridotto di lire cinque al quintale.

L'ITALIA IN TESTA PER ESPORTAZIONE D'UVA. — Nel 1930 l'esportazione totale italiana di uva da tavola ha raggiunto la cifra record di 453.283 quintali per un valore di lire 68.778.900, contro 283.507 quintali (lire 47.036.953) nel 1929 e 228.512 quintali (lire 46.396.900) nel 1928. Dei 453.283 quintali esportati nel 1930, ben 335.505 sono stati assorbiti dalla Germania, corrispondenti al 47 % dell'intera importazione tedesca (702.635 quintali). Sul mercato tedesco l'Italia è seguita a grande distanza dalla Francia (1484.3449 quintali). Se si astrae dai risultati eccezionali della campagna 1930, il cui successo fu dovuto in gran parte alla scarsezza dei raccolti in Francia, l'esportazione media italiana di uva non supera i 250.000 quintali all'anno, e questa è una quantità assolutamente sproporzionata alla reale capacità di acquisto dei mercati.

UN UFFICIO DELLE MIGRAZIONI ISTITUITO PER LE COLONIE. — Con decreto del Capo del Governo è istituito, con sede a Tripoli, un ufficio del Commissariato delle migrazioni e colonizzazioni interne, aventi giurisdizione in tutta la Tripolitania.

Il funzonamento di detto ufficio è affidato all'Ufficio Lavoro della Federazione Fascista e sarà diretto dal vice segretario federale dr. Franco Melloni. Suo compto principale, in colonia, è l'immigrazione di famiglie coloniche, la loro immissione nelle concessioni agricole e la loro assistenza.

CINQUANTA FAMIGLIE COLONICHE IN TRIPOLITANIA PER LA COLTIVAZIONE DEL TABACCO. — L'Agenzia «L'Italia d'Oggi» informa che in seguito ad accordi intervenuti tra il Governo della Tripolitania e la Direzione generale dei Monopoli si è stabilito di allargare notevolmente la produzione annuale del tabacco in territorio tripolitano con la concessione da parte del governo coloniale di un lotto di mille ettari di terreno nella zona del Gebel destinata esclusivamente alla coltivazione del tabacco per sigarette di gran lusso. In considerazione di ciò è stata fatta richiesta al Commissariato per le migrazioni interne di cinquanta famiglie coloniche che verranno prossimamente inviate in Tripolitania e distribuite covenientemente nella zona ad essi destinata.

LA MOSTRA NAZIONALE DI FLORICOLTURA avrà luogo a S. Remo dal 3 al 7 aprile 1932-X, sotto gli auspici del Governo Nazionale. La Mostra comprenderà 14 Sezioni così suddivise: garofani, rose, fiori recisi vari; piante da fiore; piante ornamentali e decorative da fogliame; arte floreale; agrumi e primizie; semi da fiori e ortaggi; materiale da imballaggio; architettura e giardinaggio; piante aromatiche e medicinali e loro utilizzazione; industria orticola; pittura e arti diverse. La quattordicesima Sezione si riferisce ad un originale concorso fra i Balilla. Fra i «Balilla» di tutta Italia viene infatti indetto un concorso per la presentazione della più bella collezione di fiori campestri spontanei delle rispettive provincie.

PRODUZIONE ED ESPORTAZIONE NEL 1930 DI UVE E DI VINO. — I dati statistici definitivi sulla produzione italiana dell'uva da vino e del vino, nel 1930, segnano una superficie di ettari 3.473.792 di terreni a coltura promiscua, con una produzione di q.li 33 milioni 116.310 di uva da vino; una superficie di ettari 768.751 a coltura specializzata, con una produzione di q.li 24 milioni 475.760 di uva, alla media di q.li 31,8 per ettaro. La produzione totale di uva da vino è stata quindi di q.li 57 milioni 837.240, ricavando hl. 36 milioni 317.830 di vino, con una resa media del 65 per cento.

L'esportazione italiana di uva da tavola ha raggiunto, nel 1930, quintali 453 mila e 300, in confronto di q.li 283.700 del 1929, superando l'esportazione della Francia (quintali 221.600) e della Spagna (quintali 385.300), nazioni che normalmente esportano molto maggiori quantità di uve da tavola.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

I prezzi delle uve

In quest'ultima assolata decade di settembre tutte le regioni vinicole sono state allietate dalla gioconda festività della vendemmia e i canti campagnoli hanno rallegrato, come ogni anno i dolci pittoreschi vigneti di tutta Italia.

Il raccolto — tranne nelle terre visitate dalla grandine — è stato più che discreto, sia per quantità e sopratutto per qualità. «E' un annata da bottiglie» ci scriverà in questi giorni un vecchio viticoltore piemontese amichissimo, sin dalla sua apparizione, della *Rivista Agricola*. «Annata da bottiglie» significa che l'uva è bella e zuccherina, e che perciò è opportuno metterne qualche *brentina* da parte per rifornirsi di bottiglie da lasciar invecchiare... per le annate cattive.

E i prezzi? — Quì cadranno nelle dolenti note. Poche volte come quest'anno abbiamo avuta nelle stesse regioni varietà così discordante di prezzi. Aperti bassissimi si sono in seguito consolidati, ma con una scala variante, anche le stesse qualità di uve, che va da trenta a ottanta lire al quintale.

La media si è sin agli ultimi di settembre assicurata sulle quattro o cinque lire, sopratutto in Piemonte.

Alquanto più sostenute furono le uve da tavola, della quali si è mercanteggiata una quantità notevolmente maggiore dello scorso anno. E a poca distanza di tempo e di prezzi seguono le uve da vinificazione, con un massimo per i moscati pei dolcetti, per i Nebioli ed anche per le Barbere, e come minori prezzi per i vari uvaggi.

* * *

VINI

Quanto ai vini, (di cui è ancora invenduta un pò, dappertutto una quantità notevole (ci limitiamo a dare i prezzi di Roma, secondo quanto ci comunica il Consiglio Provinciale dell'Economia). — Vini Lazio: Frascati Grottaferrata Marino L. 140 a 180, Monteporzio Catone 120 a 150, Montecompatri 110 a 130, Genzano e Civita Lavinia 100 a 140, Albano e Ariccia 90 a 120, Velletri bianco 90 a 110, id. rosso 95 a 120, Anzio e Nettuno 100 a 120, Palestrina 70 a 80, Zagarolo 90 a 100, Valmontone 70 a 80, Monterotondo 100 a 120, Olevano Romano e dintorni 75 a 120, Anagni e dint. 75 a 80, Viterbo e dintorni 60 a 90, Montefiascone 80 a 100. Formia e dintorni 60 a 75, Orvieto comune 70 a 80, all'ettolitro sul luogo di produzione.

Puglie: — Barletta 8 a 9, id. secondario 7 a 8, Lecce e Gallipoli 7 a 8 Bari e dintorni bianco 7,50 a 8, Sardegna campidano bianco 7,50 a 8, all'ettogrado, fr. vagone Roma, escluso imposta.

Sicilia. Castellamare 6,50 a 7, Alcano 6,50 a 7, Etna 6,50 a 7,50, Vittoria 7 a 8, Partinico bianco 6,50 a 7,50, Pachino rosso 7 a 8, Ischia: Forio 6,50, 7 Ischia 6 a 6,50; rosso 50 a 80 all'ettogrado; Marche bianco 50 a 80, id. rosso 50 a 80 all'ettolitro; Toscana: Chianti vecchio extra 5,50 a 6, id comune 4,50 a 4,80 id. uso Chianti da pasto 3 a 3,30 al fiasco di circa 2 litri. Franco vagone Roma escluso imposta.

CEREALI

L'ufficio Vendite Cereali della Fed. Italiana Consorzi Agrari comunica: Grano tenero Mentana del Veneto 94/96; dell'Emilia e Piemonte 96/98; Ardito Edda della Romagna 96/97; Villa Glori della Romagna 94/96; gentilrosso degli Abruzzi 99/100; delle Marche 98/99; della Romagna 98/99; della Toscana 99/100; dell'Umbria 96/98; Cascola della Toscana 97/101; bianchette di Puglia 104/106; del Molise 103/104; rossette della Basilicata 99/100; grano duro Cappelli e Saragolle di Puglia 126/130; del Lazio 123/125; del Molise 120/123; del Crotone 118-122; della Basilicata 119/123. *Siena* 26 - Grano 95/89. *Bologna.* Frumento fino bolognese invariato; frumentone invariato, risone P. 6 fino nuovo 62; lavorato 100/107.

BESTIAME

Mantova — Suini grassi da 100 a 160 Kg., 320/340; da 160 a 200 Kg., 340/350, magroni 310/330; lattonzoli 50-70 per capo.

MANGIMI E LETTIMI

Mantova. — Fieno maggengo di prato irriguo 29/33; agostano 27/31; terzuolo 24-27; di erba medica fienata 22-24; di erba medica 20-22; paglia di frumento 6/7.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

IL VINO IN PILLOLE. — I produttori di vii degli Stati Uniti hanno trovato modo di eludere felicemente la severa legge probizionista e di provvedere di vino la popolazione assetata. Gli americani comperano, in quantità pressochè illimitata «mattonelle» e «pillole» da vino, formate di uva compressa e che, messe a bagno nell'acqua, dopo lunga fermentazione dànno un vino che, per i gusti americani, è potabile. Una «mattonella» dà, dopo opportuna fermentazione, 4 litri e mezzo di vino. Certo ci vuole del sangue freddo, per vendere nel paese del proibizionismo, sotto gli occhi d'innumerevoli custodi della legge, ingredienti per la confezione del vino. La società imprenditrice della vendita delle «mattonelle», fondata dalla Lega dei vinicultori di California, non fa mistero del proprio commercio. Nel cuore di Nuova York, nella Quinta Avenue, la Società ha aperto un negozio e un ufficio centrale di vendita per lo Stato di Nuova York, e impiega centinaia di rappresentanti. Non distribuisce le «mattonelle» se non avvertendo espressamente che potrebbero trasformarsi — che Dio ne scampi ogni buon americano — in vino, qualora si lasciasse riposare troppo a lungo il liquido ricavatone. Appunto in questo paterno ammonimento sta il segreto del successo ottenuto dalle «mattonelle». Pro forma, le mattonelle non dovrebbero servire che a preparare un innocente succo d'uva senz'alcool, in realtà ogni acquirente lascerà fermentare e diventar vino quel succo. Ma anche per il probizionismo, come per tante altre cose, quel che più conta è la lettera della legge.

UNA GALLINA PAGATA CIRCA DUEMILA LIRE. — Nella recente classica esposizione annuale avicola di Buenos Ayres svoltasi sotto la direzione della Soc. Rurale degli Allevatori Argentini, una gallina di razza pura Island Red, presentata alla mostra dal nostro connazionale Sig. Enrico Cattaneo, fu acquistata da Germano Steiner per la somma di 370 pesos m/n, che, al corso attuale di 5,30, corrispondono a 1960 lire. Questa ragguardevole somma ha superato il precedente record tenuto dal pollo campione di razza Plymouth Rock di proprietà di D. Josè Fino, acquistato da D. Juan Mac Coll per 245 pesos m/n. Gli intenditori hanno avuto agio di constatare i tangibili progressi raggiunti dagli allevatori delle razze Rhode Island Red e della Orpingoon bianca, della Leghorn e Catalana del Prat., i cui numerosi esemplari, premiati dalla giuria, confermarono le ottime qualità degli animali esposti e il loro indiscusso valore.

Le ricette pratiche

CONTRO IL TARLO, DISTRUTTORE DEI BEI MOBILI. — E' più facile distruggere una schiera di tigri feroci e mille lupi famelici che un tarlo. Un nostro redattore che, quando ha tempo, se la gode un mondo a vivere in mezzo a robaccia vecchia e tarlata, assicura di aver fatto, e con buonissimo esito, qualche esperimento, prima su una culla secolare onore della sua povera casa campagnuola, poi su un bellissimo gruppo scolpito nel legno di noce dal Maragliano rappresentante la Crocefissione. I tarli che nel silenzio delle notti fan «cri-cri» dentro i legni vecchi, assidui scavatori di gallerie, bisogna scoprirli ed ucciderli nel fondo delle loro tane.

Il lavoro è lungo e pretende molta pazienza. Con un contagoccie applicato ai bucherelli si versa nella galleria o acido fenico puro, o meglio una soluzione di sublimato corrosivo al 20 per cento. Tanto l'uso dell'acido fenico quanto quello del sublimato ha dato buoni risultati, fermando la rovina. Subito dopo la infusione dei potenti liquidi distruttori dei tarli sarà opportuno tappare i forellini con un mastice fatto di biacca (bianco di piombo) ben polverizzata e emulsionata con olio di lino. Alla biacca, quando si trattasse di oggetti molto malandati e moltissimo tarlati, si potrebbe unire un pò di sublimato in polvere, circa il 25 per cento.

FIOR DI PENSIERI

— L'amore non è fatto di solo sentimento o di sola sensualità, perchè è composto come le acque minerali artificiali: ci vogliono tutt'e due le cartine per ottenere l'effervescenza.

— Quando una donna dice: «Domani forse non potrò», è segno che ha già voglia di non potere.

— La donna che s'innamora ha una sola paura: quella di non saper più mentire.

— L'amore è una malattia di stomaco che guarisce con l'indigestione.

— L'uomo che si vanta di essere sicuro dell'amore di una donna, non è innamorato.

La sfinge a premio

SCIARADA

Son note musicali *quarto, terzo e primiero*
Trovi in testa di Re sempre il secondo.
Cessa col giorno il riposante *intero*.

—Ginardo.

Fra quanti ci manderanno entro il 12 ottobre la spiegazione esatta per cartolina doppia sorteggeremo questi premi.
1. — Un abbon. alla Rivista Agricola da ora a tutto il 1932.
2. — Un bel romanzo recente italiano.
3. — Un bel volume dipratica agraria.

Spiegazione dell'*Indovinello* pubblicato nel precedente fascicolo: *La palla di fucile.*

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Renzo Gasparro — Dott. Giovanni Mormori — Lina Claudi — Cav. Giuseppe Romano — Emma Capitone — Gino Favrial — Ruggero Destefanis — Raul Gianferri — Caterina Rossi — Rag. Paolo Nieri — Egisto Levi — Rosario Catanese — Avv. Umberto Spona — Tito Marrese — Maria Pia Masino — Dix Tommasina Carpi — Roberto Pieri — Giuseppe Mastrucci — Cav. Elvio Mosca — Rino Rossello — dr. G. Baldi — Rita Portis.

La sorte ha favorito: 1. Avv. Spona (cioccolatini) — 2. Tito Morrese (Romanzo) — 3. Raul Gianferri (Collezione Almanacco degli Agricoltori).

La Sfinge
Roma — Via Scipioni, 181.

LA RADIO AGRICOLA

Data l'importanza sempre maggiore che assume in ogni campo, la trasmissione radiofonica, riteniamo fare cosa molto grata ai nostri lettori, iniziando da questo fascicolo la pubblicazione dei programmi di trasmissione a soggetto agrario.

Ci riserviamo di completare questa rubrica, aggiungendo il tema delle conferenze che si svolgono nella quindicina e per questo contiamo sulla gentile collaborazione dell'«Ente Italiano Audizioni Radiofoniche» (Eiar) che sappiamo ha intenzione di estendere notevolmente la parte agraria nell'anno prossimo.

Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarii
ogni giorno feriale alle 20,20: Bollettino metereologico
Torino e Genova: ogni domenica alle ore 11,20: consigli agli agricoltori.

Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 17,25: Bollettino del tempo
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.

Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarii.

Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)
ogni giorno feriale alle ore 20,30: Comunicati agrarii

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53

BANCA D'ITALIA

Situazione al 10 Giugno 1931 - IX

ATTIVO.

Voce		Importo
Totale riserva aurea	L.	9.312.925.580
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.774.718.988
Cassa	»	264.132.439
Portafoglio su piazze italiane	»	2.666.768.267
Effetti ricevuti per l'incasso	»	7.870.266
Anticipazioni ordinarie	»	1.226.353.224
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.216.865.330
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	375.000.000
Conti correnti attivi nel Regno	»	103.770.700
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	369.907.771
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	171.305.148
Istituto di liquidazioni	»	737.132.625
Partite varie	»	2.761.156.543
Spese corrente esercizio	»	43.462.111
Depositi in titoli e valori diversi	»	31.479.556.285
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	269.546.132
TOTALE GENERALE	L.	52.980.471.416

PASSIVO.

Voce		Importo
Circolazione dei biglietti	L.	14.629.866.900
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	354.055.048
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1 245.593.283
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	29.957.358
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	2.288.854.275
Istituto di liquidazione - conto titoli	»	369.907.771
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		376.129.184
Partite varie	»	847.848.031
Rendite del corrente esercizio	»	156.657.225
Utili netti dell'esercizio precedente	»	—
Depositanti	»	31.479.556.285
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	269.546.132
TOTALE GENERALE	L.	52.980.471.416

BANCO DI NAPOLI

Situazione al 31 Luglio 1931 - IX

ATTIVO.

Voce		Importo
Contanti e disponibilità a vista	L.	591.169.898,83
Titoli pubblici di proprietà	»	659.216.189,97
Portafoglio Italia ed Estero	»	1.015.606.206,40
Portafoglio Credito Agrario	»	225.941.602,20
Anticipaioni e riporti	»	524.231.500,50
Aperture di credito in conto corrente	»	98.139.211,95
Prestiti ad Enti Morali	»	334.799.833,21
Mutui con garanzia ipotecaria	»	30.469.971,02
Corrispondenti - saldi debitori	»	1.120.415.313,93
Ricevitorie ed Esattorie - saldi debitori	»	460.458.530,90
Effetti all'incasso	»	90.553.880,76
Partecipazioni	»	154.413.272,60
Immobili	»	57.940.116,44
Partite varie	»	121.789.814,64
Titoli fondo pensioni impiegati	»	58.841.085,06
Spese del corrente esercizio	»	110.425.654,71
Debitori per accettazioni ed avalli	»	21.945.936,38
Depositi	»	3.660.708.916,30
	L.	9.337.066.986,80

PASSIVO.

Voce		Importo
Fondi patrimoniali e riserve	»	1.372.674.047,94
Depositi in conto corr. ed a risparmio	»	1.825.776.727,27
Fedi di credito e vaglia in circolazione	»	155.835.345,65
Corrispondenti - saldi creditori	»	1.516.669.981,53
Ricevitorie ed esattorie - saldi creditori	»	453.133.902,63
Cartelle del Credito Fondiario in liquid.	»	24.607.500,—
Partite varie	»	85.977.964,37
Fondo pensioni impiegati	»	58.992.323,71
Rendite del corrente esercizio	»	160.744.341,02
Accettazioni ed avalli	»	21.945.936,33
Depositanti	»	3.660.708.916,30
	L.	9.337.066.986,80